

aufs allerschwindeste damit / dann er wird gar bald hart; und lasset
ertrocknen.

8. Marzepan oder Kauten.

Zu diesen Marzepanen nehmet ein und ein Viertel Pfund
Mandeln / stoffets mit Rosen = Wasser ab / biß sie schön klar
werden / rühret dann drey Viertel Pfund gestoffenen Zucker
darunter / trocknets in einem messingnen Kesslein über der Kohlen
ab / biß sich der Zeug ablediget; leget ihn dann heraus auf einen
hölzernen Boden oder Bret / streuet aber zuvor einen Löffel voll
Zucker darauf / und wircket ihn wohl glatt zusammen; alsdann machet
daraus was beliebt / Kauten oder runde Marzepan: fürnemlich
aber machet die beliebte Form auf Oblaten / und benezet selbige zu
vor ein wenig mit Rosen = Wasser / streuet auch Zimmet und Muscatenblüh
darauf / und überstreichet es mit dem Mandel = Zeug; bestreuet
daß Blech mit Mehl / setzet alsdann die darauf gelegten
Marzepan im Ofen / lasset ein wenig bachen / und überisset nach
mal mit einem Eiß = oder andern weissen Spiegel; setzet wieder zum
Ofen biß sie ertrocknen: bezierets dann mit Trisanet / auch Pomeranzen =
und Citronen = Schelffen / und verguldet nach gefallen:
oder leget in die mitten desselben / eine von Tragant gemachte Blume
oder Bildlein. *

9. Krafft = Marzepan.

Nehmet einen abgetrockneten Marzepan = Zeug / wie er in diesem
Theil Num. 1. beschrieben worden; schneidet ihn zu kleinen
Stücklein / mischet Zimmet / Muscatenblüh / Cardamomen /
und ein wenig Rosen = Zucker darunter / schneidet auch Citronat /
Pomeranzen = und Citronen = Schelffen / ingleichen grüne und
weiße Pinien = und Pistacien = Nüßlein darein / und zwar alles wohl
klein; wirckets unter einander / giesset noch ein wenig Rosen = Wasser
dar

* Zu diesen Marzepanen kan man auch / so es beliebt / nur die allgemeine
Mandel = Massa gebrauchen.